

会社名

<p><b>1 基本理念（事業者の基本的な考え方を記入） ※それぞれ400字以内</b></p>
<p>(1) 学校給食が果たす役割                  学校給食は、児童・生徒の『心身の健全な発達』において、非常に重要であり、食育の推進を図ることで、昨今の取り巻く問題（偏食、朝食未食、低栄養等）が深刻化している中、食事の楽しさを理解し、食べ物を自分で選択できるようになるためにも重要な役割であると認識しています。学校給食法には、その目的として、「学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するもの、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすもの」、「学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする」と極めて有効な教育的役割が期待されており、この目的を実現するために、弊社は、『7つの目標』を十分に理解したうえで、「学校給食衛生管理基準」に従い、おいしく、安全・安心に加え安定した給食が提供できるよう運営してまいります。</p>
<p>(2) 安全で安心な学校給食の提供                  心まで満たす「おいしい」を提供し、毎日の幸せをつくることを目指します。                  ①食の安心安全を守る                  「すべての児童に給食の時間を楽しく過ごしてほしい」という、多くの人の思いが込められた学校給食。安心安全で衛生的な学校給食を提供するまでの過程で「事故ゼロ」を目指すとともに、「おいしい給食」の提供を推奨してまいります。                  ②五感を刺激する調理法の構築                  ・野菜等の切り方～視覚                  ・食材の特性を活かした調理～聴覚・触覚・味覚                  ・適切な作業時間～視覚・触覚・嗅覚                  ・出来上がりのイメージ～五感すべて                  ③適時適温の構築                  ・気温による温度管理にも対応                  ・調理後2時間以内の喫食を目指す                  ④食器・器具の衛生点検の構築                  ・見た目の清潔感を大事にし、食器・トレイ・箸などの徹底した洗浄、日常点検の実施</p>
<p>(3) 食育のポイント                  フードサービスのプロとして、学校給食の目的を念頭に、学びを支える充実した食事の提供はもちろん、食に関する知識と望ましい食習慣が得られる食環境の実現に取り組んでまいります。児童の食べ残しを減らすためにも、立案された献立をイメージ通りの調理・味付けにすることで、弊社が実現できる食育に貢献できるよう協力してまいります。</p>
<p><b>2 業務の実施</b></p>
<p>(1) 港区の学校給食に対する理解について ※400字以内                  給食は、ただ単に提供しているのではなく、学校給食法に基づく教育の一環であることを踏まえ、その食育の観点から「給食は生きた教材である」ということを従業員全員で理解することが重要であると考えています。さらに、貴区の学校教育食育推進指針にある児童の現状と課題を理解し、貴区の定める学校教育における食育目標「生涯を通じて健康を維持する能力の獲得」に向け、給食調理で貢献できることを検討してまいります。安心安全で、児童が残さず給食を食べることができるとおいしい給食調理を目指し、栄養教諭との連携を密にし、食べやすい調理の工夫、食べたいと思う給食の仕上がり日々検討、改善いたします。また、残量調査も適正に行い、児童の喫食傾向を把握し、残量の多かった献立については、完食率が向上するための創意工夫を栄養教諭と共有、改善に努め、児童のより豊かな食生活と食への関心に繋がる給食調理を行ってまいります。</p>
<p>(2) 学校との連携 ※ア～ウ合計で1,000字以内                  ア 児童・生徒、栄養士、教職員とのコミュニケーション                  栄養教諭とは日々の打ち合わせや調理作業時に密なコミュニケーションを取りながら、正しく調理作業工程の進捗管理が実行できているか、給食の完成度が保たれているか等を確認しながら給食調理を行っています。尚、朝礼時にも栄養教諭にご参加いただき、当日の確認事項を全体共有し、双方の確認の場としています。学校長や管理職の先生方とは、検食を業務責任者が届けることで、直接給食のフィードバックをいただき、コミュニケーションを図ります。巡回担当者は、栄養教諭だけではなく管理職の先生方にもご挨拶を行い、巡回の報告等を行うよう心がけています。担任の先生方や児童の皆さんには、クラスの給食を配送する際に、積極的にお声かけをして、今日の給食内容をサンプルで説明し、アレルギー除去食の受け渡しを確実にすることで、給食への興味や理解をいただけるようにしています。また、給食調理業務に理解をいただけるような掲示物を掲示したり、長期休暇中の調理場ツアー、調理体験会などの企画も栄養教諭と連携して実施することも可能です。                  イ 学校行事の考え方                  学校の中で勤務しているという立場から、学校の一員であるという自覚を持ち、学校と協議のうえ、必要な行事には積極的に参加並びに協力させていただきます。先生、保護者、児童の皆さんとのふれあいの場となるよう、その際には、給食や給食従事者への理解を深めさせていただくよう努めます。また、学校と協議のうえ、調理場ツアーや給食調理体験などが実施できるようでしたら企画運営においても協力させていただきます。                  ウ 学校給食運営協議会への取組                  業務責任者、副責任者、巡回担当者が積極的に参加し、必要に応じて一般社員も参加させていただきます。また、協議会で得られた知見、ご意見、ご要望は、調理従事者の全員で共有し、より良い給食提供に向けて業務改善などを検討することが重要だと考えます。検討した内容については、学校長、栄養教諭へ共有することで、常に給食調理業務のアップデートを行い、児童の豊かな食生活に繋がるよう努めてまいります。</p>

### (3) 衛生管理

#### ア 健診・細菌検査の内容、回数

- ・健康診断 3回/年 ・細菌検査 2回/月 ・ノロウイルス検査 1回/月(10月~3月)
- ・その他の調理従事者の健康管理に関する取組み あり( 研修実施等 ) なし

#### イ 『学校給食衛生管理基準』の遵守、大量調理における管理マニュアル、HACCPの考え方

弊社では、給食運営において、衛生管理は最も重要事項と位置づけており、20年以上にわたりHACCPに準拠した手法を取り入れ徹底した管理を行っています。HACCPの手法に基づき、各作業担当者が管理項目を策定し計画的に実行し、管理責任者が、点検・記録を行い、異物混入や食中毒事故防止に努めています。

重大事故防止のため、全従業員が日常業務の中でヒヤリ・ハットメモ報告書を用い、体験や提案を共有し、事故防止や再発防止に活用しています。ヒヤリ・ハットの内容・対策は、朝礼や掲示板にて全従業員に説明しています。ヒヤリ・ハットがあった場合には、エリアマネジャーと弊社専門部署に報告を行うとともに学校にも報告し、改善対策を行い再発防止に努めています。

また、HACCPの基準に準じて衛生管理が確実に行われているか、厚生労働省登録検査機関による外部監査を年間2回実施し、現場の安全性を高めています。監査結果をもとに、弊社の衛生管理部署(セーフティ部)が、店舗と連携し、改善策を立案して迅速に対応いたします。

#### ウ 衛生に関する取組(衛生指導員の巡回等)

定期的な巡回指導員の巡回及び弊社衛生管理部署・セーフティ部の社員派遣により、衛生点検と指導を行っています。また、弊社独自のHACCP RUN管理表(大項目24、小項目200以上)を使用し、貴区様式以外でも別途の衛生確認を実施しています。本年度の事業開始時には、セーフティ部以外にも運営サポート部署(オペレーションエクセレンス部)から複数名のトレーナーを6月まで配置して日々の指導を行いました。

外部の厚生労働省登録検査会社による年2回の衛生点検指導も実施し、監査の結果をもとに対応策を検討し、改善を実施いたします。

### (4) 本社のバックアップ体制

#### ア 学校の調理従事者との連携・支援体制

- ・毎月各1回の食品安全衛生、労働安全の研修と確認テストの実施
- ・毎月各1回の調理師、栄養士の基礎トレーニング研修実施
- ・長期休暇中3回の食品安全衛生の研修実施
- ・弊社運営サポート部署の調理師・栄養士トレーナーの派遣指導
- ・弊社衛生管理部署のリスクアセスメント実施

#### イ 現地への巡回(頻度、指導の内容等)

本年度の業務開始時は週2回以上、現在は、状況に応じて月1回以上の定期巡回と行事食時の巡回を実施しています。

指導内容：従業員の衛生(手洗い、手袋の使用方法、ユニフォーム・エプロン・靴の使い分けなど)

食材の衛生(保管状況、温度管理、汚染非汚染区分など)

作業工程と動線(喫食時間までの時間管理、汚染非汚染区分、調理手順、食材の扱い)

アレルギー除去食(除去食調理の工程と動線、盛り付け時の対象者の確認と受け渡し確認)

労働安全(調理場内のリスクアセスメント)

従業員のコミュニケーション(作業中の声かけや連携、報告・連絡・相談の有無確認)

ワゴン受け渡し時の先生・児童の皆さんとのコミュニケーションを確認して随時指導を行い、

指導内容は、栄養教諭や業務責任者と共有したうえで改善を検討しています。

#### ウ 急な欠員時等の支援体制

現在、弊社が受託運営をしている都内の学校給食事業所(豊島区・西東京市)より従業員派遣による支援をはじめ、巡回指導者及び本社(中央区築地)サポート部門も迅速に対応できるように支援体制を整えております。

### 3 人員配置、人材確保、人材育成

#### (1) 人材配置

##### ア 応募予定校への配置予定

社員：5人 パート：1日当たり10人（総数15人） 現在は、社員9名、パート7名の総数16名配置中

	資格	経験年数					御社での 勤続年数
		巡回指導員	業務責任者	業務副責任者	学校給食調理現場	その他給食調理現場	
巡回指導員	栄養士	2年	13年		13年	6年	3年
業務責任者	調理師		10年	4年	17年	5年	1年

##### イ 人材配置状況

##### (ア) 巡回指導員について（社員総数に占める割合、平均年齢、必要な経験・資格及び年数等）

- ・社員総数（社員・パート総数）に占める割合：4.6% ※社員約2000人、パート約1300人としての総数
- ・社員総数（社員）に占める割合：35%
- ・平均年齢：50歳
- ・必要な経験・資格及び年齢：※学校給食においては、以下を基準としています。  
調理師・栄養士の資格を持ち、十分な学校給食実務経験を有する者。  
現在は、学校給食経験10年以上の栄養士で栄養教諭経験者が担当しています。

##### (イ) 業務責任者について（社員総数に占める割合、平均年齢、必要な経験・資格及び年数等）

- ・社員総数（社員・パート総数）に占める割合：0.1%
- ・平均年齢：45歳
- ・必要な経験・資格及び年齢：※学校給食においては、以下を基準としています。  
調理師・栄養士の資格を持ち、十分な学校給食での実務経験を有する者。  
学校給食衛生管理基準を理解したうえで、必要な調理技術を有し、適正な調理業務の運営が可能であること。  
また、栄養教諭とも円滑なコミュニケーションを取ることができ、従業員全体へリーダーシップを発揮し、正しい判断に基づく指示指導ができる者。  
現在は、学校給食経験10年以上の調理師・栄養士の配属前にもチーフ経験を有する者が担当しています。

#### (2) 人材確保

##### ア パート定着率

23区内の給食調理業務委託（単独調理場方式）受託2校について

※23区内の実績がない事業者は国内での全ての受託校（単独調理場方式）を記載してください。

A：令和6年4月1日時点で上記事業所内に従事していたパート社員数

B：Aのうち令和6年度を通して上記事業所内に従事したパート社員数

パート定着率 B（6人）/A（9人）×100（%）=66（%） ※令和6年度23区内2校のみ

##### イ 人材確保における工夫（募集方法の工夫、社内登用制度、定着率の向上に向けた取組等）

弊社では、すべての従業員の働く環境を整備し、的確な採用と十分な教育を行うため人事のスペシャリストのグループピープル部門の専門部署にて積極的な対応をしています。

- ・ユニットスタッフィング推進部・・・2023年6月に新設された事業部門人的課題の解決部署です。欠員充足・人員配置最適化に向け、新たなアプローチで貢献を図っています。
- ・ビジネスパートナー部・・・担当部門の採用ニーズを把握し、採用から入社までをサポートします。また、労務管理や従業員からの人事相談にも対応しています。
- ・採用部・・・採用のスペシャリストが在籍し、求人媒体企業と連動し、セントラル採用、ダイレクトリクルーティング、スカウト配信、ローカル採用支援など、採用強化のための体制を整えています。
- ・タレントマネジメント部・・・入社時研修、新入社員研修から責任者育成研修やマネジメント研修まで、幅広い研修コンテンツを整備し、各レイヤーの人財育成に努めています。

また、新入社員をはじめ店長候補者やスペシャリスト候補者への各種研修制度を構築し、キャリアプランに合わせて挑戦できる機会を設けております。また、優れた食事サービスに不可欠な人材育成の取り組みとして、学びの場「XXXXXXXXXX・アカデミー」を設定し、役職・職種別に必要な知識、スキルの習得を行うなど従業員の定着率向上に向けた取組を実施しています。

##### ウ 欠員補充に要する期間（応援は含まない）

	期間	該当する期間に○	左記に○をした理由・根拠
欠員補充に要する期間	2週間以内	○	弊社他事業所からの異動にて補充が可能な場合は2週間以内。 採用補充の場合は求人採用までの期間を考慮し1ヵ月～2ヵ月以内での対応。
	2週間以上～1ヶ月以内	○	
	1ヶ月以上～1ヶ月半以内	○	
	1ヶ月半以上～2か月以内	○	
	2か月以上		

### (3) 組織力の確保

#### ア 応募校で目指す現場像

本年度の事業開始にあたっては、安心安全でおいしい給食を遅延せず提供することを最優先の目標としました。その目標を達成するためには、全従業員による明確な目標の共有と、作業工程や衛生管理への十分な理解と円滑なチームワークが必要です。そのため、従業員同士、栄養教諭とのコミュニケーションが非常に重要であると考え、経験年数や社員・パートの垣根を超えた風通しの良い職場環境を作ること意識してきました。朝礼や打ち合わせ等の様々な場面で、責任者や先輩社員が積極的に若手社員やパートへの声かけを行い、意見が言いやすい環境作りを目指して風通しの良い雰囲気ของทีม作りを行っています。また、巡回指導者も各従業員への声かけを行い、幅広く意見を収集するようにしています。安心安全な給食調理には、従業員自身の労働安全も重要なため、リスクアセスメント、リスクマネジメントを実際に店舗全体で実施し、安全な職場環境への意識づけも行っています。心も体も給食も、従業員・先生・児童の皆さんにとって、全てにおいて安心安全であるような、風通しの良い職場環境を目指しています。

#### イ 現場の立ち上げに向けた取組

本年度の事業開始にあたっては、前業者の実際の給食調理現場を複数回にわたり状況調査をしました。衛生管理、工程管理、動線管理、人的管理等の分析・検討を行い、栄養教諭と共有させていただいたうえで、春休みにて対応を検討し、試作会を経て、再度の対応を検討し直し、給食開始に向けて取り組みました。1学期の給食開始後は、栄養教諭にも日々発生する問題をその都度ご相談し、改善の検討を重ね、ヒヤリハットやミス再発防止に取り組みました。改善点については、全従業員へ周知徹底することで作業の逸脱が起きないように留意して取り組みました。また、経験年数の少ない社員についても、弊社運営サポート部門から調理師及び栄養士のトレーナーを6月まで派遣し、欠員対応や日々の指導を巡回者とともに実施し、人員不足やスキル不足を補充・教育する取り組みをしました。1学期終了時点での遅延、アレルギーの誤配、大きな調理ミスなどは発生していませんが、引き続き、より良い給食調理に向けて改善を重ねてまいります。

#### ウ 調理業務におけるチームワーク向上のための取組

チームワーク醸成において、風通しの良い環境づくりを行います。そのためには、従業員全員で取り組む目標を共有します。そのうえで、一人一人の役割と責任を明確にし、効率的な業務の連携が適切に実行できるように促します。業務責任者や副責任者は、チームの意見も集約し、経験が浅いメンバーのモチベーションを維持できるようにコミュニケーションを図ります。経験年数やスキル、立場の違いを超えて、積極的にコミュニケーションをとり、情報共有や意思疎通を図り、風通しの良い雰囲気の職場環境を作ることチームワークも向上すると考えています。

### (4) 研修の体制及び効果（対象者、回数、内容等）

#### ア 従事社員・パート社員の研修内容、回数

社員及びパート共通：毎月各1回の食品安全衛生、労働安全の研修と確認テストの実施  
毎月1回の危険予知トレーニング  
長期休暇中の年3回の食品安全衛生の研修  
スマートフォンやパソコンを使用した入社時研修（食品安全衛生・労働安全・コンプライアンス）  
調理師・管理栄養士の資格取得のための研修

社員：毎月各1回の調理師、栄養士の基礎トレーニング研修  
従事年数に応じたスキルアップ研修（回数は従事年数によって異なり年に数回）  
毎月1回の年次業務スキル学習プログラム研修（食品安全衛生・労働安全・コンプライアンス）

#### イ 配置前研修のスケジュール、内容

社員及びパート共通：入社時トレーニングの際に、弊社の「食品安全のためのルール」マニュアルと「学校給食勝利従事者研修」マニュアルに基づき、食品衛生・労働安全・コンプライアンスなどについて研修を実施しています。また、弊社の各種マニュアルをコンパクトにまとめた「セーフティハンドブック」を全従業員に配布し、重点項目についていつでも確認できるよう実行しています。

#### <セーフティハンドブック表紙・内容項目>



INDEX	
1. 1つも清潔に、そして健康で	7
2. 温度・時間管理の徹底	13
3. 交通片道等の防止	19
4. 設備・器具の清掃・洗浄・殺菌	29-30
5. アレルギー食対応の知識に基づいた行動	31-44
6. 調理師	45-50
7. 配膳車	51-52
8. 食品安全・労働安全衛生の基本の「ま」は5S	53-54
9. 労働災害防止3Dのポイント	55-56
10. 1. 初期事故の安全対策ポイント	57-64
11. 2. 大規模事故の安全対策ポイント	65-66
12. 3. オペレーター活動中の安全対策ポイント	67
13. 4. つまづき転倒事故の安全対策ポイント	68
14. 5. 重傷・致命傷の安全対策ポイント	69-70
15. 6. 食品作業の安全対策ポイント	71-72
16. 7. 洗剤・消毒薬等の化学物質の安全対策ポイント	73-74
17. 8. 熱中症予防対策について	75-76
18. 9. 震源マップ	77-78
19. 10. XYY法（安全衛生）の方法	79-80
20. 1. 大災害時の安全対策ポイント	81-82
21. 2. 出火時の対策ポイント	83
22. 3. 地震発生時の対策ポイント	84
23. ヒヤリハット活動報告と事故報告について	85-86
24. 安全業務の習慣化と意識を高めよう！	87-88
25. コンパスタグループのセーフティ文化とは？	89-90

#### ウ 調理員（パート含む）への契約内容（港区仕様）の具体的な周知方法

入社時トレーニングの際に、調理場内の説明とともに実施しています。

4 異物混入、アレルギー事故等の件数（全受託校の教育委員会へ報告した件数）など

(1) 事故発生件数（ヒヤリハット、学校・教育委員会等から指摘を受けたものを含む）

23区内の給食調理業務委託（単独調理場方式）受託3校について

※23区内の実績がない事業者は国内での全ての受託校（単独調理場方式）を記載してください。

		令和6年度	令和5年度	令和4年度
異物混入・調理ミス・物損	調理場内（配膳室含む）	件	件	件
	教室内（喫食前）	8件	件	件
	教室内（喫食後）	件	件	件
アレルギー	調理場内（配膳室含む）	件	件	件
	教室内（喫食前）	件	件	件
	教室内（喫食後）	件	件	件

※「調理ミス」は食材の誤使用・使い忘れ、生焼け、焦げ付き等を指します。

※「喫食」は口に含むことを指します。

(2) 異物混入事故（直近3年間の最も重大な事故の概要）

ア 事故の内容

フループポンチへの約0.5×5ミリの糸状の缶内側の金属メッキ片の混入

イ 事故原因

フルーツ缶の開缶作業時の缶切りにより、缶内側のメッキ部分が削れた

ウ 事故への対応

提供前に調理員が発見し、速やかに栄養教諭と学校長へ報告し、学校長判断にてその献立のみ喫食中止

エ 再発防止策

缶切り時のダブルチェックでの目視確認の徹底、缶ではない包装材での食材購入の検討

オ 再発防止策の効果（社員への影響等）

使用した缶、開封した食材へのダブルチェック確認の意識が向上

(3) アレルギー事故（直近3年間の最も重大な事故の概要）

ア 事故の内容

※発生なし

イ 事故原因

ウ 事故への対応

エ 再発防止策

オ 再発防止策の効果（社員への影響等）

(4) 異物混入・食物アレルギー事故防止策の具体的な取組内容（社員研修等）

弊社では、命に関わる重大事故に繋がる食物アレルギー対応について、安心・安全の最優先事項と位置づけています。事故を起こさないようマニュアルを整備し、食物アレルギーの基本を理解するために、「リスク食対応マニュアル」及び教育施設専用「教育施設食物アレルギー対応マニュアル」を策定しています。また、スタッフ全員の意識を高めるために事故事例の情報共有や定期的な教育を実施しています。

異物混入についても重大な衛生リスクにつながる事案と捉え、安全で安心な運営に繋げるために、全従業員へのミーティングを実施しています。また、従業員に対する研修と指導を定期的に行い、異物混入防止の徹底に努めて、外部からの持ち込みも防ぎ、衛生管理の徹底を指示・指導しています。

- ・社内定期トレーニング（毎月17日）・・・安全に関する内容の確認テストを実施しています。
- ・安全衛生ミーティング（毎週月曜日）・・・他店舗事故事例の共有と季節毎のタイミングでの注意喚起をしています。
- ・エリアミーティング（月2回）・・・担当エリアマネージャーより各店長へ安全衛生ポイントを直接確認しています。

- ・エリア調理師による抜き打ち巡回調査・・・安全衛生点検項目を抜き打ちで調査し、問題点はその場で是正。調査結果については、重大な問題を問わず、ゼネラルマネージャー、エリアマネージャーへ報告しています。

## 5 非常事態への予防・対応

(1) 発注元教育委員会等が公表を行った事故

ア 全事業所で直近3年間の事故 ※「あり」の場合該当するものを○で囲む

なし あり 食中毒(疑い)・アレルギー・異物混入・その他( )

イ 事故の概要 ※「なし」の場合は回答不要

(2) 台風・計画運休等予期できる公共交通機関の運休への対応(具体的に)

以下の回答は、過去の実績(令和\_\_年)に基づくものです。 ※当てはまる方を○で囲む  
~~事態を想定して記載した~~

(3) 災害時の対応(災害時を想定した訓練等)

警報発令時は、学校が休校対応となるため、給食調理は中止ですが、食材の納品対応、学校様との対応が必要ですので責任者が出勤いたします。公共交通機関が運休した場合は、私有車もしくはタクシーを使用して出勤し対応いたします。災害時の調理場使用においては、出勤可能な従業員にて、弊社の防火防災マニュアルに従って対応を行います。

毎月17日を防火防災安全の日と定め、厨房什器類の転倒落下移動防止などの総点検と火器取り扱い器具の点検を実施し、従業員の防火防災意識の啓発を行っています。

また、自衛消防組織を編成し、消火器の場所の確認や消防訓練を定期的に行っています。

## 6 企画提案(応募校を受託するに当たってのアピールポイント等を1,000字以内で記載してください。)

は、イギリスに本拠を置くコントラクトフードサービス業界で世界最大手の企業グループです。世界の30の国と地域において、様々なシーンで食事の提供やサービスを展開しています。その日本法人である弊社は、お客様をもっとも幸せにするフードサービスカンパニーとして、コーポレートスローガンであります『食で、世界をいい方へ。』の理念のもと、食が持つ可能性を信じ、お客様の幸せを第一に考え、1食1食を通じてお客様の毎日を支えています。我々は、フードサービスのプロとして、長年積み重ねてきた実績やノウハウを活かし、クライアント様が求められている以上のより高い価値・満足・安心を提供できることを強みにしています。

弊社は、「食」を通じ「安全・安心・安定」をお客様に提供し続けるとともに、常に健康的で持続可能なライフスタイルや環境への影響に配慮した企業活動を行っています。

例) 食材ロス削減、プラスチック製品の削減、サステナブルシーフードの使用など

そのうえで、安全な食事提供を最優先事項としており、食の安全を確保する組織体制を万全に整備し、教育関連施設を多数運営している知見と合わせ、安心していただける運営体制を構築しています。また、リスクマネジメントとして危機管理および事業継続計画(クライシスマネジメント&BCP)を策定し、事故が発生した場合の必要な対応措置、復旧計画を規定しておりますので、万が一の際にも迅速に対応することが可能です。

これらを踏まえ、学校給食の場においても、安全・安心で安定した食事の提供を実現することで、児童の皆さんの成長をサポートさせていただきたいと考えています。